

2016
2017

ZÜRICH GEHT AUS!

Gemütliche Genussbeizen im Quartier und auf dem Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die schönsten Tische im Grünen und mit Aussicht
Wo es das Beste aus Asien und dem Orient gibt
Die interessantesten Italiener und spannendsten Spanier
Was die heissen Trendsetter Neues auftischen

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Zürcher Restaurants

185
RESTAURANTS NEU
GETESTET



Ellikon am Rhein

Zum Schiff

Ländliche Idylle im Zürcher Weinland

Schon die Fahrt an den Rhein durch die frühlinghaften Felder und die schmucken Dörfer ist pure Erholung und stimmt uns auf den Abend ein. Die Lage des Restaurants «Zum Schiff» direkt am Rhein ist traumhaft, der Spaziergang durchs kleine Dorf ein Muss. Das ehemalige Fischerdörfchen liegt oberhalb der Thurmündung und nahe des Rheinfalls. Ellikon liegt an der sogenannten Salzstrasse, im 18. Jahrhundert hat man hier das Salz, welches von Stein am Rhein auf dem Landweg transportiert wurde, auf Schiffe flussabwärts verladen, um den Schaffhauser Zoll zu umgehen. Seit 1905 kann man hier mit der Fähre den Rhein überqueren, was den Ort auch für viele Wanderer attraktiv macht. Gasthaus und Dorf haben schon manches Hochwasser überstanden, die eingekerbten Striche an der Fassade zeigen eindruckliche Wasserpegel mit den entsprechenden Jahreszahlen.

Das Restaurant im 480 Jahre alten Fachwerkhaus ist ein Kleinod, sorgfältig restauriert, mit einer gemütlichen Stube und einer über die Grenzen bekannten Küche. Hier kocht Jürg Laichinger mit Hingabe, für die Gäste sorgt seine Frau Army. Im ersten Stock gibt es den stilvollen Wappensaal für Familienfeiern und Firmenessen, wir sitzen in der getäfelten Holzstube mit der Balkendecke neben dem Eingang. Die Stimmung ist gediegen, der hellblaue Kachelofen trennt die Gaststube von einem lauschigen Hinterzimmer, welches heute Abend nicht besetzt ist. Schöne Holztische und passende Stühle versprechen Behaglichkeit, die Fenster sind von weissen Vorhängen eingerahmt, dazwischen sieht man die Fährschiffe und den Rhein. Wir fühlen uns sehr wohl und freuen uns auf die zu erwartenden Genüsse, denn Jürg Laichinger hat



sein Können schon an einigen Orten unter Beweis gestellt, hat sich verschiedentlich Punkte erkocht und als Assistent des legendären Angelo Baratella gearbeitet.

Der freundliche Kellner empfiehlt uns Franciacorta oder Champagner, auf unsere Frage nach etwas Perlendem aus der für ihren Wein bekannten Region winkt er ab: Aus Truttikon komme zwar ein wirklich guter Wein, aber beim Schaumwein seien die Produzenten noch am Ausprobieren. Zum ausgezeichneten Franciacorta (Fr. 11.–) gibt es frisches Brot mit einer

Tapenade aus grünen Oliven, grobes Salz und Butter. Die Speisekarte setzt auf viele regionale Produkte, innovativ und mit teils überraschenden Komponenten zubereitet. Für die Spargelsaison sind wir etwas zu früh im Jahr, dennoch finden sich schon einige Kostproben auf der Karte wie bei den Vorspeisen das Wachtelbrüstchen auf grünem Spargelsalat (Fr. 22.–) und die Pappardelle mit sautierten Eierschwämmli und grünen Spargeln, danach mit gebratenem Kundelfinger Saibling an Limettensauce (Fr. 42.–). Es gibt Carpaccio von Randen mit Quinoa-Tatar und Riesencrevette, Spinat-Ricotta-Ravioli mit Truttiker Baumnüssen so-wie lauwarmen Rock Lobster aus Südafrika und ein Tatar vom Weiderind aus dem Thurgau (Fr. 22.–). Frühlingsfrisch ist die Schaumsuppe vom Bärlauch (Fr. 13.–), speziell das Carpaccio vom geräucherten Störfilet mit Meeralgensalat (Fr. 25.–). Nicht fehlen dürfen die Eglifilets mit Mandeln, gefolgt von Jakobsmuscheln auf schwarzem Reis aus dem Piemont (Fr. 45.–). Beim Fleisch haben wir die Wahl zwischen Kalbskotelett und Kalbshaxe, Angus-Hackbraten auf Blauburgunderjus oder Tournedos vom Irish Beef mit Ochenschwanzravioli (Fr. 58.–). Inzwischen ist der Gruss aus der Küche serviert, ein würziges Mini-Tatar von Bündnerfleisch auf einer hauchdünnen Scheibe aus gelben Randen. Dazu passt der Sauvignon blanc von Nadine Saxer aus Neftenbach (Fr. 58.–), den wir aus der gut sortierten Weinkarte ausgesucht haben. Jürg Laichinger geht von Tisch zu Tisch, erkundigt sich nach den Wünschen seiner Gäste, um gleich in der Küche zu verschwinden. Der Rafzer Nüsslisalat ist mit einer delikaten Granatapfelvinaigrette angemacht, dazu gibt es geröstete Brotscheiben mit cremigem Ziegenkäse (Fr. 17.–). Die französische Entenleber ist perfekt gebraten und mit den sautierten süssen Perlzwiebeln eine äusserst deliziose Vorspeise. Auch die Eglifilets können besser und frischer nicht sein und werden klassisch mit Salzkartoffeln serviert (Fr. 37.–). Gespannt waren wir auf die Kombination von Kräuter-Pilz-Füllung und Perlhuhnbrust, und das zarte Geflügel harmoniert wunderbar mit der aromatischen Farce. Die Bärlauchnudeln konnten wir bei der Bestellung problemlos gegen den Riso Venere austauschen, der mit seinem eigenständigen Geschmack übrigens bestens dazu passt (Fr. 39.50).

Am Nebentisch bestellt die Dame anstelle des Desserts Grappa und eine Zigarre und verzieht sich damit in einen Nebenraum. Wir bestellen keine Zigarre, können aber vor dem süssen Abschluss einem Glas Riesling Spätlese nicht widerstehen und werden vom Kellner, der très sympa aus dem Elsass kommt, über Spätlese, Eiswein, Strohwein und Vin jaune aufgeklärt. Danach teilen wir uns einen ausserordentlich cremigen Eiskaffee mit ziemlich viel Kirsch, zum Espresso gibt es delikate hausgemachte Brownies mit Nuss und Matcha.

Der Koch und Gastgeber hat sich inzwischen ins gemütliche Hinterzimmer begeben und geniesst dort seine wohlverdiente Ruhe. jr

Dorfstrasse 20, 8464 Ellikon am Rhein Fon 052 301 40 00

www.schiffellikon.ch

mo 10.30–14.30 & 17.30–23, mi & do 10.30–14.30 & 17.30–23, fr–so 10.30–23 Uhr (Küche 11.45–14 & 18–22 Uhr, dazwischen kleine Karte), di geschlossen

sowie drei Wochen im Januar

h m r s t v

Tische direkt am Wasser: Rang 1